

Deliciosas receitas

ARROZ À GREGA

INGREDIENTES:
4 colheres (sopa) de óleo
1 cebola média picada
2 xícaras (chá) de arroz lavado e solto
1 cravo-da-índia
2 colheres (sopa) de salsa desidratada Fama
1 lata de seleta de legumes em conservas, escorridas
1 lata de ervilha em conservas, escorridas
1 pimentão vermelho picado

MODO DE PREPARO
Aqueça óleo, frite a cebola, junte o arroz, tempere com o sal, adicione o cravo e a salsa, misture bem. Acrescente 4 xícaras (chá) de água fervente. Deixe cozinhar. Quando o arroz estiver quase seco, abaxe o fogo e acrescente a seleta de legumes, a ervilha e o pimentão, misture bem. Deixe completar o cozimento. Sirva acompanhado de frango à gaúcha.

RENDIMENTO: 3 a 4 porções

SALADA RUSSA

INGREDIENTES:
1 xícara (chá) de ervilha partida
2 cenouras médias cortadas em cubos
4 batatas médias cortadas em cubo sal
Pimenta-do-reino-moída Fama
2 colheres (sopa) de salsa desidratada Fama
1/2 limão
1 xícara (chá) de maionese

Deixe a ervilha em 3 xícaras (chá) de água por 2 horas. Cozinhe com água do molho até que esteja macia, escorra e deixe esfriar. Cozinhe também as cenouras e as batatas até que estejam macias, escorra e deixe esfriar. Junte as ervilhas, as cenouras e as batatas, tempere com o sal, a pimenta-do-reino à gosto e a salsa, esprema o limão e adicione a maionese. Misture bem e leve para gelar.

DICA: Se desejar decore com fatias de ovo cozido.

RENDIMENTO: 6 a 8 porções

SULFÊ DE REPOLHO

INGREDIENTES
1/2 kg de repolho cortado em tiras

bem finas
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de cebola picada
1 dente de alho amassado
sal
Pimenta-do-reino moída
2 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
Dona Benta
3 gemas
queijo tipo parmesão ralado
Salsa desidratada
3 claras

MODO DE PREPARO:
Escale o repolho por cerca de 3 minutos e escorra bem. Aqueça metade da margarina, doure a cebola e o alho. Junte o repolho e tempere com o sal e a pimenta-do-reino à gosto. Refogue e coloque em uma forma refratária, à parte, junto o leite e a farinha de trigo e as gemas, misture bem. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino à gosto. Acrescente o restante da margarina. Leve ao fogo, sem parar de mexer, deixe até engrossar um pouco. Adicione o queijo ralado e a salsa à gosto, misture bem. Bata as claras em neve e adicione ao mingau. Misture delicadamente e coloque sobre o repolho reservado. Polvilhe com o queijo e leve ao forno quente (200°C) pré-aquecido por cerca de 20 minutos ou até que esteja dourado. Sirva quente.

RENDIMENTO: 8 a 10 porções

FRANGO À GAUCHA

INGREDIENTES:
2 1/2 xícaras (chá) de grão-de-bico sal
1 1/2 kg de frango em pedaços limpo
1 pimenta vermelha picada
1 folha de Louro fama
1 colher (sopa) de orégano
1 xícara (chá) de óleo
2 dentes de alho socado
2 cebolas médias picadas
2 tabletes de caldo de galinha
1/2 kg de tomate maduros picados sem pele e sem sementes
1 1/4 xícara (chá) de creme de leite (30%)

MODO DE PREPARO:
Deixe o grão-de-bico de molho em 6 xícaras (chá) de água fria, na véspera. Cozinhe na água do molho até que fique macio. Escorra e reserve. Tempere os pedaços de frango com sal, a pimenta, o orégano e deixe descansar por

cerca de 1 hora para pegar bem o tempero. Frite em óleo quente até que fique dourado. A parte, aqueça um pouco de óleo e refogue o alho e a cebola. Junte o grão-de-bico, os tabletes de caldo de galinha dissolvido em 1 litro de água quente, e o tomate, o frango frito e deixe cozinhar em fogo baixo. Antes de servir, despeje o creme de leite e mexa bem.

RENDIMENTO: 8 a 10 porções

MACÃS ENCAPOTADAS

INGREDIENTES:
2 xícaras (chá) de Farinha de Trigo Dona Benta
2 colheres (sopa) de margarina doce
1/2 colher (sopa) de vinho branco doce
1/2 colher (chá) de sal
5 a 6 macãs médias
1 pitada de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de canela em pó
1 gema batida para pincelar

MODO DE PREPARO:
Misture a farinha de trigo com a margarina amassada com um garfo, os ovos, o vinho e o sal. Misture bem, até obter uma massa lisa e homogênea. Se necessário acrescente mais farinha de trigo. Deixe descansar por cerca de 20 minutos. Descasque as macãs, corte ao meio, retire as sementes e os cabinhos com cuidado. Coloque-as em água com uma pitada de sal para não escurecer. Abra a massa com um rolo de macarrão, em uma superfície enfarinhada, até que esteja fina. Escorra a água salgada, lave as macãs, polvilhe com o açúcar e a canela. Corte a massa em quadrados de 8x8 aproximadamente, coloque 1 maçã inteira, feche com a massa unindo as quatro pontas e aperte delicadamente para que fique bem fechada. Disponha-as em forma untada, pincele com a gema e leve para assar em forno médio (180°C), pré-aquecido por cerca de 35 minutos. Retire e sirva.

RENDIMENTO: 5 a 6 macãs encapotadas

Animais de Companhia

A origem do gato doméstico

ANTONIO DE OLIVEIRA LOBÃO

Como anunciamos anteriormente (Jornal de Piracicaba/Ofertas & Serviços de 31/5/92, página 14), a partir de hoje, entraremos no "mundo do gato" e no "mundo do cão". Muitas pessoas discriminam os gatos, acreditando que eles são traícoiros, não gostam dos humanos, estão ligados ao mal, são ingratos e, se preto, atravessando na frente de alguém, dá azar. Estes conceitos são errôneos e para que eles desapareçam, precisamos conhecer verdadeiramente os "bichanos". Os conhecimentos poderão ser adquiridos através de leituras, de informações obtidas diretamente daqueles que possuem gatos, de observações pessoais e melhor ainda, adquirindo e criando um ou mais destes animais.

Dos trabalhos que devem ser consultados, vamos citar o "You & Your Cat" de David Taylor, publicado em 1986, em Londres, editado em português por JB Industrias Gráficas S.A., Rio de Janeiro, com o título "Gatos", de Gino Pugnetti, editado em português pela Comp. Melhoramentos de São Paulo, Industrias de Papel, em 1991 e o de Christine Metcalf "The Love of Cats", editado em inglês, por Octopus Books Limited, Londres, em 1973, dos quais tiramos algumas informações que transmitiremos aos leitores, neste e em outros artigos da série.

O estudo da origem dos animais e dos hábitos de seus ancestrais é importante para que possamos entender melhor o comportamento atual do mesmo.

Há 65 milhões de anos atrás, havia sobre a terra um mamífero carnívoro, com corpo comprido, pernas curtas, garras, com 44

dentes, conhecido como do grupo dos **Creadontes**. Destes animais, evoluíram muitos predadores temíveis, mas 5 milhões de anos após, estes começaram a desaparecer e decorridos mais 48 milhões de anos, eles já não mais existiam.

Dos descendentes dos Creadontes permaneceu um grupo de animais pequenos, mais inteligentes e eficientes, que possuíam somente 40 dentes, mas lateralmente havia 4 dentes com arestas afiadas e considerados "especializados" em cortar carnes. Este grupo de animais é conhecido como **Miacídeos**.

Com o passar dos anos (alguns milhões), o grupo dos Miacídeos evoluiu para o **Dinictis**, **Pseudaculus**, **Felis lunensis** até grupo dos **Felídeos** (leopardo, gato selvagem africano e gatos atuais).

Provavelmente, há 600 mil anos atrás, surgiram os ancestrais diretos do gato doméstico atual, que eram, o gato selvagem africano e o gato do deserto asiático. O primeiro tem hábitos noturnos, vive perto de habitações humanas e seus filhotes são facilmente domesticados; os segundos aceitam contato mais próximo com os homens.

Como "irmãos", o gato doméstico tem: gatos selvagens (africano e indiano), lince, manul, jaguatirica, gato do deserto africano, gato de Geoffroy, gato do gato e mais 18 pequenos gatos. Como "primos" tem: chita, tigre, jaguar, leão e os leopardos.

Os gatos, na antiguidade, foram adorados, temidos e massacrados. Por volta do ano 3.000 antes de Cristo, os egípcios consideravam-nos sagrados e quando o gato morria, seu proprietário ficava de luto e para de-

monstrar seu pesar, raspava as sobrancelhas. Embalsamava seu felino e colocava-o em caixão de madeira, levando-o ao Grande Templo de Bast, a deusa que simbolizava a fecundidade, a beleza, a luz, o calor da energia solar, a lua, curava as doenças e era também a guardiã das almas dos mortos, construído em Bubastis, uma das principais cidades do Egito antigo. A multiplicação de gatos, naquela época, também era comum. Por volta do ano de 1890 foram descobertas mais de 300 mil ninhadas de gatos.

Na Idade Média, foram utilizados em cultos pagãos e, em consequência, desencadearam uma campanha contra eles. Acreditava-se que as bruxas viravam gatos e a forma mais fácil de destruí-las era destruindo os gatos e, por isso, muitos animais desta espécie foram queimados vivos.

Aos poucos, o homem foi reconhecendo a eficiência do gato no combate às pragas e esquecendo das superstições. Logo, os "bichanos" voltaram a ocupar seu lugar na moradia dos homens.

Na Europa, devido a sua habilidade em caçar ratos e camundongos, eram bastante requisitados e o reconhecimento foi maior durante o surto de febre bubônica ocorrido no século XIV, ocasião, essa em que eles foram muito requisitados e por falta de um maior número destes animais, morreram dois terços da população européia.

Para entendermos o comportamento dos felinos, hoje, precisamos voltar, segundo alguns pesquisadores, no ano 3000 antes de Cristo, ocasião em que os mesmos foram domesticados e conhecido o seu relacionamento com o homem, naquela época. Este será o assunto do próximo artigo. (Antonio de Oliveira Lobão é médico veterinário).

AEAP

Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Piracicaba

No próximo dia 9 de junho, a Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Piracicaba, realizará em sua sede (rua Ipiranga, nº 166), no período das 8 às 20 horas, as eleições para constituição da nova diretoria.

Estarão concorrendo às eleições: Chapa I - Luiz Roberto Moretti (engenheiro civil), presidente; Francisco Carlos de Castro Lahöz (engenheiro civil), 1º vice-presidente; José Tadeu Fischer (engenheiro civil), 2º vice-presidente; Chapa II - Benedito Orlando Barbosa de Godol (engenheiro agrônomo), presidente; Julio Cesar de Almeida (engenheiro civil), 1º vice-presidente; e Nilson Ferraz de Arruda (engenheiro civil), 2º vice-presidente.

Os conselheiros serão: Antonio Felipe (Eng. Civil), Antonio Cazale (Eng. Civil), Audir Antonio Cominetti (Eng. Civil), Darcy Ganzelha Junior (Eng. Civil), Dejalir Santo Cristo Bortolotto (Eng. Civil), Francisco José Ferraz Soares (Eng. Agrônomo), Luiz Carlos Rodrigues Moraes (Eng. Civil), José Lauro Lara (Eng. Civil) e de Segurança, João Batista Coelho (Eng. Civil) e de Seguran-

ça, Marcos Antonio Carmo (Eng. Civil), Margaret Charelle (Eng. Civil), Miguel Bedran Helou Kraide (Eng. Civil), Paulo Roberto Naval (Eng. Civil), Raul Adami de Moraes (Eng. Civil), Roberto de Jesus Nobre Ferraz (Eng. Civil), Sebastião Vainer Bosquilha (Eng. Agrônomo), Timotheo Jardim (Eng. Civil) e Vanda Moda (Eng. Civil e de Segurança).

No que diz respeito a Chapa I, ressalta-se, que o candidato a presidente, Moretti, é atual secretário executivo da AEAP. Fischer é atual 2º secretário e presidente da Divisão de Meio Ambiente da Associação. Lahöz é atual secretário. Na Chapa II, Benedito Orlando, é atual 2º tesoureiro; Julio Cesar, é atual 1º vice-presidente, e Nilson é atual 2º vice-presidente.

Logo após as 20 horas, as urnas serão abertas e os votos apurados.

Convênio

Continuam abertas as inscrições para filiação de sócios da AEAP no

convênio AMHPLA-AEAP. O convênio prevê que os sócios da Associação terão direito a assistência médica (consultas), exames e hospital, além de atendimento na área de ortodontia. O associado da AEAP que se filiar ao convênio terá dispensadas as carências para as consultas e exames complementares de diagnóstico e tratamento. Mais informações a respeito deste benefício podem ser obtidas na sede da AEAP.

Xerox

Na sede da AEAP são oferecidos entre outros serviços: xerox, plastificação e encadernação. Sócios têm até 40 dias para pagar, entre outras vantagens.

ISS

A AEAP em conjunto com outras entidades de classe da cidade, quer sensibilizar a Administração Municipal, com o intuito de tentar obter algum benefício, no que diz respeito a cobrança do Imposto So-

bre Serviço (ISS), para o exercício de 92 e para os próximos anos.

A AEAP tomou ciência de artigo publicado recentemente no JP, sobre o ISS, de autoria do Delegado do Sindicato dos Engenheiros, Andre Elias Neto. A AEAP desde 91 batalha para conseguir avanços na luta, e esta satisfeita com a adesão de novas entidades ao movimento.

Segunda-feira, às 20 horas, na sede da Associação Paulista de Medicina haverá uma reunião com representantes de várias entidades para obter um posicionamento em relação ao ISS.

Diretoria

A atual diretoria da AEAP, através de seu presidente, Audir Antonio Cominetti, que deixa o cargo em julho, agradece a todos os associados, e agradece a todos os colaboradores, em especial, por todas as contribuições para a instalação da atual sede e para o aprimoramento da Associação.

PLANTÃO OBRIGATORIO DE FARMACIAS E DROGARIAS

Nos dias 06 e 07/06/92 estarão de Plantão as Farmácias e Drogarias localizadas no 3º GRUPO, e obedecendo obrigatoriamente ao horário das 8 às 20 horas, com formalidade com a Lei nº 2.263/90 e Decreto nº 534/90

Farmácia Drogalar, Rua Gov. Pedro de Toledo, nº 0272 F: 22-4064. **Droga XV**, Praça da Catedral, 1023 F: 22-5484. **Drogaria Hipólito**, Rua Alferes José Jaciano, nº 668 F: 33-5258. **Farmácia Drogavila**, Av. Rui Barbosa, nº 310 F: 21-2391. **Droga Baroneza**, Av. Manoel Conceição, 952 F: 21-4043. **Drogaria Leal**, Rua Santos Dumont, nº 180, F: 34-8096. **Drogaria São Dimas**, Rua Dona Eugênia, nº 802, F: 34-7360. **Farmácia Santa Cruz**, Rua Moraes Barros, nº 1.373 F: 22-3205. **Droga Rezende**, Av. Rio das Pedras, 374 F: 34-2832. **Drogaria Paulista**, Rua Benjamin Constant, nº 2251 F: 34-9937. **Droga Real**, Av. Raposo Tavares, nº 510 F: 33-9280. **Drogafarma**, Rua Vinte e Três de Maio, nº 1114. **Droga Avenida**, Rua Benjamin Constant, nº 1895 F: 34-6837. **Farmácia Nossa Senhora da Penha**, Rua do Rosário, nº 2368 F: 33-6240. **Drogaria Cristo Rei**, Av. Sete de Setembro, 1.860 F: 34-1510. **Farmácia Santa Teresinha**, Travessa Dona Antonia, 53 F: 25-1247. **Drogaria Santa Edwírges**, Rua Nilo Peçanha, 760 Sta. Teresinha.

DAS 20 AS 08 HORAS
Período de 06/06/92 a 07/06/1992

Farmácia do Povo, Rua Gov. Pedro de Toledo, nº 926 F: 22-4363. **Farmácia Droga Raya**, Rua Gov. Pedro de Toledo nº 980 F: 33-8554. **Drogalar Drogapireis Ltda**, Rua Gov. Pedro de Toledo, nº 1064 F: 22-3583. **Droga Rezende**, Av. Rui Barbosa, 577 F: 21-5471. **Droga Rezende Ltda**, Travessa da Saúde, nº 31 F: 34-6211. **Drogaria São Francisco**, Rua São João, nº 2016 F: 33-2152.

Drogal

INFORMA:

FARMACIAS DE PLANTÃO **PLANTÃO NOTURNO**

DROGAL DROGALAR - DROGAL FARMÁCIA DO POVO
Rua Governador P. de Toledo, 1272 - Rua Governador P. de Toledo, 926 - Fone: 33-9064 - 22-4064

DROGAL DROGAPRES - DROGAL FARMÁCIA DO POVO
Rua Governador P. de Toledo, 1064 - Fone: 22-3583

DISK 33-2373

DISK 33-2373

PIZZAS
FAÇA SEU PEDIDO PROGRAMADO
Das 16 às 18 hs
COM 15% DE DESCONTO
SUA PIZZA CHEGARÁ NO HORÁRIO MERCADO E QUENTINHA.
(Esta promoção não é válida para pizzas 1/2 a 1/2)

PROMOÇÃO 1/2 A 1/2
1/2 MUSSARELA **14,500**
1/2 ESCOLHA SEU RECHEIO PREFERIDO
PEÇA SUA PIZZA E GANHE UM REFRIGERANTE LITRO

HAPPY HOUR 17 AS 20 HS
CHOPP 1,550
MÚSICA AO VIVO SEM COBERTO ARTISTICAMENTE 19 AS 22 HS

AB PIZZAS DE **ATUM** **CATUPIRIS** **NO PÃO** **PREMIADO**
ESPECIAL ZERO GRAU **NO PÃO** **PREMIADO**

VIIACAMPEONATO PIRACICABANO DE TRUCO

II Trad-Truco

Dia: 7 de junho
Horário: 8h30
Local: Salão de Festa - Lar Escola Coração de Maria Nossa Mãe
Rua Boa Morte, 1995 - 22-2218

Inscrição: Cr\$ 15.000,00 (dupla)
Restaurante Chopão - Rua Prudente de Moraes, 901 - 33-1786

Premiação: Troféus (1º ao 4º lugares)

Promoção: Grêmio Recreativo e Escola de Samba Tradição Secretária de Esportes, Turismo e Lazer

Apoio: JORNAL DE PIRACICABA

Grande promoção no pão nosso de todo dia.

Baguete 250 gr	de Cr\$ 1.750, por Cr\$ 1.150,
Baguete c/ Gergelim 250 gr	de Cr\$ 2.250, por Cr\$ 1.500,
Pão de Forma 450 gr	de Cr\$ 3.200, por Cr\$ 2.100,
Pão Integral 450 gr	de Cr\$ 4.500, por Cr\$ 2.700,
Rosca de Leite Condensado 350 gr	de Cr\$ 4.500, por Cr\$ 2.900,
Mussarela de 1º - pedaço	Cr\$ 9.500, o kg
fatiada	Cr\$ 10.000, o kg
Mortadela Ceratti fatiada	Cr\$ 9.500, o kg
Leite da Granja Tipo A	de Cr\$ 2.500, por Cr\$ 1.950,

Temos ainda:
30 tipos de pães, vários tipos de patês, bolos e doces

P&C
pão companhia

O pão mais puro
Av. Armando de Salles Oliveira, 1395
Fone: 22-6959